

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, keamanan pangan adalah terbebasnya pangan dari cemaran biologis, kimia, dan benda-benda yang dapat menimbulkan bahaya, kerusakan, atau bahaya bagi kesehatan manusia dan metode perlindungan wajib beragam pendapat agama dan keyakinan untuk konsumsi pangan aman. Higiene Sanitasi Makanan merupakan upaya pencegahan terhadap faktor risiko kontaminasi pangan, baik yang berasal dari bahan kimia berbahaya maupun yang diolah dengan prosedur yang tepat, agar khasiat dan gizi pangan tidak terganggu dan sesuai dengan kesehatan manusia. (Nussy, 2021)

Pada bulan November 2023, Singapore Food Agency (SFA) dan Ministry of Health (MOH), mendapatkan laporan ada 107 orang yang jatuh sakit dan dipicu karena makanan yang disiapkan oleh Continental Delight Catering. Investigasi pun langsung dilakukan ke dapur katering tersebut, pihak berwenang menentukan banyaknya pelanggaran standar kebersihan. Mulai dari mesin penyimpanan makanan yang pintunya rusak, sehingga makanan disimpan dalam suhu yang tidak aman. Kejadian keracunan pangan terjadi akibat tidak memadainya perlindungan keamanan pangan khususnya di area dapur sebagian besar rumah tangga di Indonesia. Ditemukan 265 kasus keracunan makanan akibat makanan olahan siap saji (Fauzzia et al., 2022)

Catering adalah industri jasa katering yang menyediakan makanan pesanan dalam jumlah banyak. Pesatnya perubahan gaya hidup telah menyebabkan masyarakat memilih makanan catering. Hampir seluruh masyarakat Indonesia melakukan pemesanan makanan dan minuman di acara mereka ke catering (Ahmad, 2023). Saat ini, dengan semakin majunya teknologi dan meningkatnya aktivitas, masyarakat lebih memilih cara-cara praktis dalam mengatur makanan untuk individu, keluarga, acara dan aktivitas. Hal ini mendorong tumbuhnya jasa perhotelan seperti restoran, katering,

bahkan pedagang kaki lima (Dewi, 2019 ). Menurut Permenkes No 2 Tahun 2023 Jasa boga tempat pengolahan pangan (TPP) yang produknya siap dikonsumsi bagi umum di luar tempat usaha atas dasar pesanan dan tidak melayani makan ditempat usaha.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 2 Tahun 2023 mengatur secara rinci mengenai hygiene sanitasi makanan Standart Baku Mutu Kesehatan Lingkungan (SBMKL), serta persyaratan kesehatan yang harus dipenuhi oleh penyelenggara catering untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan aman untuk dikonsumsi dan tidak membahayakan kesehatan masyarakat. Selain itu, Standart Baku Mutu Kesehatan Lingkungan (SBMKL) menjadi elemen penting yang diatur dalam Permenkes No 2 Tahun 2023. SBMKL ini berfungsi untuk memastikan bahwa penyelenggara catering memiliki system control yang berkelanjutan dalam setiap tahap proses penyediaan makanan, mulai dari pemilihan bahan makanan hingga penyajian. Tidak kalah penting dengan persyaratan kesehatan yang harus dipenuhi oleh penyelenggara catering dan tenaga kerja yang terlibat dalam penyediaan makanan, kriteria dan ketentuan teknis kesehatan pada media Pangan Olahan Siap Saji yang mengatur tentang persyaratan sanitasi yaitu standart kebersihan dan kesehatan yang harus dipenuhi untuk menjamtn sanitasi pangan dan telah mencakup persyaratan bigiene. Persyaratan Keseharan Pangan Olahan Siap Saji dikelompokkan berdasarkan aspek bangunan, peralatan, penjamah pangan, pangan, dan persyaratan spesifik sesuai jenis TPP.

Penelitian yang dilakukan oleh (Hermina, dkk) pada jasa catering sekolah dasar di kota Pontianak didapatkan hasil yaitu Proses pemilihan bahan makanan memenuhi syarat sebesar 60%, Penyimpanan bahan makanan tidak memenuhi syarat sebesar 60%, Pengolahan makanan tidak memenuhi syarat sebesar 80%, Penyimpanan makanan masak tidak memenuhi syarat sebesar 100%, Pengangkutan makanan masak tidak memenuhi syarat sebesar 100%, dan Penyajian makanan memenuhi syarat sebesar 100%.

Catering Marina merupakan salah satu tempat pengelolaan makanan yang berada di Desa Nitikan, Kecamatan Plaosan, Kabupaten Magetan. Catering

Marina ini berdiri sejak tahun 2018 dan mampu memproduksi makanan sebanyak 200 porsi setiap harinya. Pada catering tersebut mempunyai karyawan sebanyak 7 orang. Catering Marina juga terkenal di kalangan instansi karena dengan harganya yang lebih terjangkau dan mempunyai rasa yang enak

Berdasarkan hasil observasi uji pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti terdapat peralatan-peralatan yang akan digunakan terlihat kotor dan berdebu, bahwa tidak dibersihkan dengan baik, penjamah tidak mencuci tangan terlebih dahulu pada saat proses pengolahan makanan dan kurangnya kesadaran dalam penggunaan masker dan sarung tangan pada penjamah makanan, area pengolahan makanan terlihat kotor menunjukkan kurangnya menjaga kebersihan. Dari penelitian yang telah dilakukan sebelumnya di catering marina didapatkan hasil angka dengan jumlah 24.000 koloni/ml sesuai SNI 7388-2009 pada sampel jajanan lempeng. Sedangkan penerapan prinsip pengolahan hygiene sanitasi makanan di Catering Marina yang belum memenuhi standart baku mutu dikarenakan pada aspek tempat pengolahan, peralatan pengolahan, penjamah makanan, dan cara pengolahan yang dapat beresiko kontaminasi atau tercemar.

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti tertarik untuk mengadakan penelitian dengan judul :

## **GAMBARAN KONDISI HYGIENE SANITASI PANGAN DENGAN KUALITAS MAKANAN DI CATERING MARINA DESA NITIKAN KECAMATAN PLAOSAN KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2025**

### **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka peneliti merumuskan masalah penelitian sebagai berikut “Bagaimana Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Pangan di Catering Marina?”

### **C. Identifikasi Masalah dan Pembatasan Masalah**

#### **1. Identifikasi Masalah**

- a. Peralatan yang akan digunakan terlihat kotor dan berdebu, bahwa

tidak dibersihkan dengan baik.

- b. Penjamah tidak mencuci tangan terlebih dahulu pada saat proses pengolahan makanan.
  - c. Kurangnya kesadaran dalam penggunaan masker dan sarung tangan pada penjamah makanan.
  - d. Area pengolahan makanan terlihat kotor, menunjukkan kurangnya menjaga kebersihan.
2. Batasan Masalah

Dalam penelitian ini peneliti hanya membatasi masalah yaitu Gambaran Kondisi Hygiene Sanitasi Pangan Dengan Kualitas Makanan Di Catering Marina Desa Nitikan Kecamatan Plaosan Kabupaten Magetan Tahun 2025.

#### **D. Tujuan Penelitian**

1. Tujuan Umum

Mengetahui Kondisi Hygiene Sanitasi Pangan Dengan Kualitas Makanan Di Catering Marina Desa Nitikan Kecamatan Plaosan Kabupaten Magetan Tahun 2025.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai area luar dapur pada catering Marina yang meliputi:
  - 1) Lokasi
  - 2) Bangunan dan fasilitas
  - 3) Penanganan pangan
  - 4) Area penerimaan bahan baku
  - 5) Persyaratan bahan baku pada Catering Marina.
- b. Menilai area dalam dapur pada catering Marina yang meliputi:
  - 1) Area penyimpanan
    - a) Area penyimpanan umum
    - b) Area penyimpanan bahan pangan
    - c) Area penyimpanan kemasan
    - d) Area penyimpanan bahan kimia non pangan

- 2) Area pencucian pada Catering Marina.
- 3) Area persiapan, pengolahan dan pengemasan pangan pada catering Marina meliputi:
  - a) Umum
  - b) Fasilitas hygiene sanitasi personil
  - c) Peralatan
  - d) Penyimpanan pangan matang
  - e) Pengemasan pangan matang
  - f) Pengangkutan pangan matang
- c. Dokumentasi dan rekaman pada catering Marina meliputi:
  - 1) Rekaman khusus golongan B
  - 2) Rekaman personel
- d. Keselamatan dan kesehatan kerja
- e. Memeriksa kualitas bakteriologis angka kuman pada makanan di Catering Marina Desa Nitikan Kecamatan Plaosan Kabupaten Magetan.
- f. Menganalisis hygiene sanitasi makanan dengan kualitas mikrobiologi angka kuman.

#### **E. Manfaat Penelitian**

##### 1. Bagi Instansi Kesehatan

Penelitian ini diharapkan sebagai bahan masukan dan informasi tambahan tentang gambaran kondisi hygiene sanitasi pangan dengan kualitas makanan di catering marina.

##### 2. Bagi Pihak Jasa Catering

Sebagai bahan masukan pihak jasa catering marina Kabupaten Magetan tentang gambaran kondisi hygiene sanitasi pangan dengan kualitas makanan agar konsumen tidak terkena penyakit.

##### 3. Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan dapat memperluas wawasan tentang gambaran kondisi hygiene sanitasi pangan di catering/jasa boga.

#### 4. Bagi Peneliti

Untuk menambah pengembangan ilmu dan menambah pengetahuan mengenai gambaran kondisi hygiene sanitasi pangan di catering/jasa boga.

#### 5. Bagi Peneliti Lain

Sebagai bahan pertimbangan dan data perbandingan dalam penelitian selanjutnya.